

## 夏だ!ビールだ!焼肉だ!? 食肉を原因とする食中毒にご注意!

食肉が原因となる食中毒菌は、**腸管出血性大腸菌(O157等)**、**カンピロバクター**、**サルモネラ属菌**等があります。そこで、夏場に多発する細菌性食中毒予防のポイントをまとめてみました。



### ～食中毒予防のポイント～

- ①食肉、食鳥肉の**生食は避ける!**
- ②生肉を冷蔵庫で保存するときは、ビニール袋や容器に入れて、他の食品に接触、汚染ないように!
- ③食材を**中心まで十分加熱**(中心部を75℃以上で1分以上)する!
- ④生肉を取り扱う包丁、まな板などの**調理器具は専用のものを使用**し、他の食品を汚染ないように!
- ⑤焼肉やバーベキュー等では、生肉を扱う専用のトングなどを用意しましょう!**またお肉を焼く箸と食べる箸は一緒にしない!**
- ⑥生肉を取り扱った後は、**手指の洗浄・消毒を必ず行う!**

## 知っていますか?カンピロバクター!!

平成26年に全国で最も多く発生した食中毒事件はカンピロバクターによる食中毒でした。カンピロバクターは鶏肉などの表面や内部に付いていることがある菌で、ほとんどの**食中毒は鶏刺し、鶏たたきを食べて発生**しています。新鮮だから大丈夫は誤りです!食鳥肉の生食はやめましょう!!



#### 【カンピロバクターの特徴・症状】

- ・牛、豚、**鶏**などの腸管内に分布し、**酸素が少ない**ところを好む。4℃以下の温度でも長時間生きている。
- ・潜伏期間2～5日で、症状は下痢、腹痛、発熱、おう吐、倦怠感、頭痛等で多くは1週間で治癒。

**8/7(金)は「しが☆まなび☆発見!」11時～16時** 於:文化産業交流会館(米原市下多良二丁目)

催しでは、体験プログラム、実演、セミナー展示ブースなど、健康のみならず暮らし、環境など同時並行で各種プログラムが提供されます。この中で、長浜保健所からも次をテーマとして参加しますので、ご参加をお待ちしています。

- ① 正しくきれいに手を洗おう!(食中毒を予防しよう!)
- ② 楽しく学ぼう「元気のもと」